

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
ESTOUP Jean-Yves
05.55.05.98.13
jean-yves.estoup@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4
européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Motivation à s'engager dans la formation pour
accéder à un emploi en rapport avec les
compétences visées.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

- Connaissances en matière de mondialisation du marché du café - Connaissances scientifiques dans le domaine du café (relatives à l'eau, aux traitements, à la torréfaction, aux équipements particuliers, aux calculs de rendement) - Connaissances en matière d'analyse sensorielle - Connaissances en anglais (compréhension et expression liées à l'activité) - Compétences professionnelles en matière d'approvisionnement, de réalisation et de valorisation des cafés de spécialités - Compétences de gestion en matière de système d'approvisionnement en café, de rentabilité de l'entreprise, de besoin en ressources humaines, de budgétisation simplifiée et /ou analyse du marché - Compétences de gestion en matière de création et de gestion d'un concept de coffee shop (études de marché, formules de gestion, outils comptables, gestion des ressources humaines)

Contenu et modalités d'organisation

Module 1 : plantation (75 h centre) Connaissance et compétences professionnelles : les pays producteurs, la botanique, la récolte, la transformation, les défauts dans le cadre du cupping. Histoire géographique : le café un grand marché mondial, les légendes liées au café et la diffusion de la sa culture, le développement de la consommation du café, les débits de cafés à travers le monde, les labels de café en Europe, en Occident, aux Etats Unis, en Orient. Anglais : Compréhension écrite et orale, et expression écrite et orale sur le thème des pays producteurs . Gestion/ communication : l'économie du café, la démarche de création d'entreprise compte tenu des particularités d'investissements et d'approvisionnement du café (formes juridiques...). **Module 2 : de la plantation au coffee shop (75 h centre)** Connaissance et compétences professionnelles : Stockage et transport dans l'évaluation de la qualité, les procédés de torréfaction et leurs effets sur le cupping, analyse des traitements du café, relation barista-torréfacteur, les calculs de rendement. Sciences : l'eau, effets de la torréfaction, le transfert de chaleur, l'impact du café sur la santé, le café décaféiné, l'équipement professionnel (maintenance technique). Anglais : Compréhension écrite et orale, et expression écrite et orale sur le thème du métier de Barista. Gestion/ communication : mesurer la rentabilité de l'entreprise (gestion des coûts, gestion du personnel, actions à mener pour améliorer la rentabilité de l'entreprise), le marché du café de spécialité, les cafés de spécialité support de vente, le consommateur de café en France et dans le monde et les motivations de consommation alternatives (via labels...). **Module 3 : extractions et espresso (75 h centre)** Connaissance et compétences professionnelles : les différentes méthodes de préparation du café, espresso et latte art, mixologie Alcool/café. Sciences : l'hygiène dans la préparation du café, mécanisme scientifique de l'analyse sensorielle, les procédés de conservation, le développement durable (le recyclage, les contenants à emporter...), la mousse de lait. Anglais : Compréhension écrite et orale, et expression écrite et orale sur le thème de la réalisation du café de

...
Durées de la formation *250h en cours du jour *420h en entreprise
Commentaires sur la durée hebdomadaire Parcours personnalisable au vu du dossier du candidat et suivant les résultats du positionnement initial au moment de l'entrée en formation (exemple : dispense de formation en langue anglaise). **L'évaluation terminale restant obligatoire.**
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte
Commentaires sur la parcours personnalisable Semaine en centre (présentiel) : 25 heures x 10 semaines Semaine en entreprise (alternance) : 35 heures x 12 semaines

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Accès à l'emploi direct (nombreuses offres d'emploi consultables). Mises en relations et accompagnement vers l'emploi, notamment pendant les périodes de formation en entreprise (3 période de 4 semaines de formation en alternance). Création de Coffe-shop (pour les porteurs de projets de création à l'issue de la formation). Mises en relation et accompagnement aux projets individuels (relais auprès de la CCI, personnes ressources branche professionnelle).

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00199892	du 07/09/2020 au 13/03/2021	(87)	GRETA DU LIMOUSIN		Non éligible	FPC
00251040	du 20/09/2021 au 30/06/2022	(87)	GRETA DU LIMOUSIN		Non éligible	FPC
00278184	du 01/09/2022 au 31/03/2023	(87)	GRETA DU LIMOUSIN		Non éligible	FPC

00350293

du 01/09/2023 au
31/03/2024

(87)

GRETA DU
LIMOUSIN

Non
éligible



00463702

du 02/09/2024 au
28/03/2025

(87)

GRETA DU
LIMOUSIN

Non
éligible

